Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture et de la pêche

Directlon générale de l'alimentation
Sous-Direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer
et d'eau douce
Adresse : 251, rue de Vaugirard
75732 PARIS Cedex 15
Suivi par : Myriam CARPENTIER
Tél : 01.49.55.84.90

B - 0 6 3 2

Ministère de la santé, da ta Jeunesse, des sports et de la vie associative

Direction générale de la santé
Sous-Direction de la Prévention des Risques liés à
L'Environnement et à l'Alimentation
Bureau de l'Alimentation et de la Nutrition
Adresse 14, avenue Duquesne
75350 Paris 07 SP

Suivi par : Catherine CHOMA
Tél : 01.40.56.68 40

10 JUIL. 2008

Le ministre de l'agriculture et de la pêche
La ministre de la santé, de la jeunesse, des sports et de la vie associative

à

Mesdames et Messieurs les Préfets des départements littoraux

Objet : Réglementation concernant la gestion sanitaire des zones de production de mollusques bivalves vivants pour les toxines lipophiles

Résumé : Surveillance des phycotoxines présentes dans les mollusques bivalves vivants - gestion sanitaire des zones de production conchylicole.

Mots-clés : toxines lipophiles, surveillance des zones de production, bio-essai sur souris, phytoplancton toxique, autorité de gestion.

Destinataires :

Pour exécution :
Mesdames et Messieurs les Préfets des départements littoraux

Pour information :
Messieurs los Directeurs régionaux des affaires maritimes ;
Mesdames et Messieurs les Directeurs départementaux des affaires maritimes ;
Mosdamos et Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires ,
Mesdames et Messieurs 'es Directeurs régionaux des affaires sanitaires et sociates ;
Mesdames et Messieurs les Directetrs départementaux des affaires sanitaires et sociales ;
Monsieur te Directeur du centre de formation et de documentation des affaires maritimes

Références :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, du 20 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,

Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avri1 2004, relatifs aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 15 décembre 2005, établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n° 854/2004.

Les règles de protection du consommateur en matière de sécurité sanitaire des aliments sont édictées au niveau communautaire. Initiée en janvier 2000, la réforme de la réglementation européenne dans le domaine de l'hygiène des denrées alimentaires a été lancée par le règlement (CE) n° 178/2002, qui constitue la base de la nouvelle législation communautaire en matière de sécurité alimentaire. Ce texte est complété par ce que l'on appelle plus communément le « paquet hygiène », constitué de différents règlements adoptés par le Conseit et le Parlement et par les règlements d'application adoptés par la Commission, qui prévoient une refonte complète de la législation concernant l'hygiène des denrées alimentaires, tout au long de la chaîne de production alimentaire.

S'agissant des mollusques bivalves vivants, les directives communautaires précédemment en vigueur ont été abrogées au 31 décembre 2005 et remplacées par les règlements du « paquet hygiène ». Ces textes reprennent, pour l'essentiel, les anciennes dispositions et renforcent, dans certains domaines, les mesures destinées à garantir l'innocuité des produits mis la consommation.

1) Le Préfet de département, autorité de gestion

En matière de surveillance sanitaire des zones de production conchyllcole, l'autorité compétente est le Préfet de département.

Les Directeurs départementaux des affaires maritimes (DDAM) sont chargés de lui proposer les mesures à prendre et de les mettre en œuvre. Ils s'appuient pour cela sur les résultats des analyses effectuées par l'Ifremer selon les méthodes de référence prévues par la réglementation communautaire et sur les avis éventuels des autres services départementaux concernés (DDSV, DDASS).

En cas de besoin, ces mesures de gestion peuvent être proposées par les missions interservices de sécurité sanitaire des aliments (MISSA), les délégations inter-services de sécurité sanitaire des aliments (DISSA) ou les pôles de compétence sanitaire constitués auprès des Préfets de département.

2) Le dispositif de suivi sanitaire des zones de production conchylicole

2.1) Cadre général

Le dispositif français de suivi des zones conchylicoles s'appuie sur le réseau de laboratoires de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de mer (IFREMER).

Conformément à l'article 4 du décret n' 94-428 du 5 juin 1984 instituant cet établissement public, *« l'IFREMER est chargé d'apporter son concours à l'Etat pour l'exercice de ses responsabilités, notamment pour le contrôle de la qualité des produits de la mer et du milieu marin ».* Sur cette base, l'IFREMER a été chargé par l'Etat de l'organisation et du suivi d'un dispositif national de surveillance des zones conchylicoles, afin de répondre aux exigences communautaires.

Dans ce cadre, l'institut a mis en place un réseau de surveillance adapté pour les phycotoxines, le REPHY (réseau de surveillance du phytoplancton et des phycotoxines). En l'état actuel des prescriptions nationales du réseau REPHY, le dispositif de surveillance pour les toxines lipophiles repose sur une surveillance à trois niveaux.

- En dehors des périodes à risque[1], un suivi des cellules phytoplanctoniques est réalisé tous les quinze jours. Dès que des cellules de phytoplancton toxique sont identifiées dans l'eau, la fréquence des prélèvements de phytoplancton devient hebdomadaire et des analyses sur les coquillages présents sur zone sont menées en parallèle.

  Ces analyses (bio-essai sur souris à 24 heures) sont réalisées sur les moules, espèce sentinelle (*cf.* 4-1), si celles-ci sont présentes ou, dans le cas contraire, sur toutes les espèces présentes dans la zone.

  Il existe une exception pour les zones dans lesquelles la contamination des coquillages n'a jamais été observée en dessous d'un certain seuil défini par l'IFREMER : le bio-essai sur souris est alors réalisé dès que la concentration en cellules devient supérieure à ce seuil.

- En période à risque, une surveillance hebdomadaire est réalisée par le dénombrement des espèces de phytoplancton toxique et la réalisation simultanée du bio-essai sur souris dans les moules et, selon les prescriptions du cahier REPHY, simultanément sur les huîtres.
- Une surveillance de routine mensuelle des mollusques par bio-essai sur souris à 24 heures existe, depuis 2005, sur certains points répartis sur l'ensemble du littoral.

Par ailleurs, les gisements de coquillages situés au large (par exemple ceux de pectinidés) sont soumis à un dispositif particulier, étant donné la difficulté de relier directement les résultats des prélèvements en eau à une éventuelle efflorescence toxique. Ainsi, la surveillance des gisements au large repose sur des tests systématiques de coquillages tous les 15 jours. Ces tests débutent au moins un mois avant la période de pêche et se déroulent tout au long de cette période. Cette fréquence devient hebdomadaire en cas de contamination de la zone.

Dans tous les cas, les adaptations du dispositif de surveillance, proposées par l'IFREMER, sont validées chaque année par le Ministre de l'agriculture et de la pêche, après avis d'un comité de pilotage composé du ministère chargé de la santé (DGS), du ministère chargé de la consommation (DGCCRF) et du ministère chargé de l'agriculture (DPMA et DGAL).

---

[1] La **période à risque** est définie comme l'ensemble des mois concernés par la présence de toxines lipophiles dans coquillages à des concentrations supérieures au seuil de sécurité, d'après les résultats de la surveillance des six années précédentes. Pour les deux dernières années d'observation (n-l n-2), sont compatibles les mois pendant lesquels la toxicité a été identifiée dans les coquillages au une fois. Pour les autres années (n-3 à n-6) le mois est retenu dans la période à risque si la toxicité est identifiée pendant au moins deux années.

2.2) La fréquence hebdomadaire des prélèvements

Du fait des cinétiques de contamination et de décontamination, il est préférable que la fréquence de prélèvement soit hebdomadaire, conformément au point 5 du règlement (CE) n° 854/2004.

Cependant, le Préfet de département peut, s'il l'estime opportun, utiliser la possibilité offerte par la réglementation communautaire de réaliser des prélèvements à 48 heures d'intervalle au minimum (cf. point 4.1).

L'augmentation de la fréquence des prélèvements n'est pas forcément dans l'intérêt même des professionnels, puisque, dans certains cas, cela peut contribuer à retarder la levée des interdictions de commercialiser. En effet, le délai d'une semaine permet d'aboutir à une décontamination homogène et stable, en particulier dans le cas d'une toxicité atypique de nature inconnue. Par ailleurs, la succession des fermetures et des réouvertures rapprochées peut conduire à décrédibiliser le système de gestion mis en place par l'administration et à désorganiser les producteurs, les acheteurs préférant attendre une stabllisation de la situation avant d'honorer leurs commandes.

2.3) Une gestion des lots fondée sur le statut Sanitarre de la zone

Le statut des coquillages récoltés est fixé par les résultats des analyses de la surveillance de la zone.

Le réseau de surveillance REPHY (surveillance du phytoplancton toxique) permet de statuer sur l'ensemble de la zone de production concernée : l'emplacement des points de surveillance du milieu, approuvé par le ministère de l'agriculture et de la pêche, est fondé sur les données acquises en choisissant préférentiellement des lieux de prélèvement dans les endroits qui se contaminent le plus souvont ou qui se sont avérés, dans une zone de production donnée, les plus contaminés dans les épisodes passés.

Compte tenu de l'hétérogénéité de la contamination dans la zone (spatiale ou temporelle), de la variabilité inter-espèces et de la faible représentativité de l'échantillonnage, des analyses sur un lot ne peuvent permettre de statuer sur la conformité ou non de la zone, indépendamment des analyses de surveillance du milieu.

3) Le bio-essai, méthode de référence

Le bio-essai sur souris à 24 heures est la méthode de référence retenue par la réglementation communautaire. Conformément au règlement (CE) n° 2074/2005 (Annexe III, Chapitre III, A, 3), trois souris doivent être utilisées pour chaque test. La mort d'au moins deux souris sur trois dans les 24 heures suivant l'inoculation doit être considérée comme critère de la présence, dans des proportions supérieures aux limites fixées, d'une ou de plusieurs toxines (acide okadaïque, dinophysistoxines, pecténotoxines, yessotoxines et azaspiracides).

La réglementation actuelle prévoit que d'autres méthodes de détection, notamment des analyses chimiques, pourront être utilisées, à condition que, seules ou combinées, elles détectent l'ensemble des familles des toxines lipophiles réglementées, qu'elles ne soient pas moins efficaces que la méthode du bio-essai sur souris, que leur mise en oeuvre assure un degré équivalent de protection de la santé publique et que la réglementation communautaire soit modifiée en conséquence.

En l'état actuel des recherches en cours, l'utilisation de nouvelles méthodes de détection, comme les méthodes chimiques, ne pourra être envisagée à court terme.

4) Les mesures de gestion

4.1) La formeturø et l'ouverturo des zones do production

4.1.a) Fermeture de zone

En matière de fermeture de zone, le Préfet a une compétence liée (la réglementation en vigueur avant le janvier 2006 donnait à l'autorité compétente une marge d'appréciation plus que celle du règlement (CE) n° 854/2004 (Annexe Il, chapitre II, point CI), qui dispose que :

> *« Lorsque les résultats de l'échantillonnage révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques ne sont pas respectées ou la santé humaine est mise en péril, l'autorité compétente (Ile Prétot de département) doit zone de mollusques bivalves vivants ».*

Dans le cas où une toxicité des coquillages serait mise en évidence par un contrôle officiel (bioessai sur souris défavorable pour les toxines lipophites) sans pourtant que ne soient identifiées les causes de cette toxicité (pour le méme exemple, absence d'algues productrices de ces toxines dans l'eau, y compris dans les semaines précédentes), il convient, tant que l'origine de la toxicité n'est pas démontrée, de prendre les mesures de gestion appropriées une toxicité potentielle, en fermant la zone.

Le préfet peut également adapter les limites de zone de fermeture en s'appuyant sur une validation scientifique de la sectorisation proposée (faisabilité et fixation des limites de zones). Ces adaptations devront prendre en compte :

- les caractéristiques de la zone (configuration géographique, courantorogie,...) ;
- les dispositifs de surveillance (nombre de points de suivi sur la zone et leurs résultats,) ;
- une traçabilité précise de l'origine et des mouvements des coquillages ;
- des mesures de contrôles renforcés de la production et de la mise sur le marché des coquillages de la zone.

4.1.b) Réouverture de zone

En application du règlement (CE) n° 854/2004 (annexe Il, chapitre Il, point C2), le Préfet de département ne peut autoriser la réouverture d'une zone de production fermée que si les normes sanitaires concernant les mollusques sont de nouveau conformes à la législation communautaire,

i) Situation générale

Cette réouverture est conditionnée par deux analyses successives, pratiquées à quarante-huit heures d'intervalle au minimum, dont les résultats doivent se situer en deçà de la limite réglementaire.

ii) Réouverture partielle par espèce

Le règlement (CE) n° 854/2004 (annexe Il, Chapitre Il, point B6) précise en que, lorsque les teneurs en toxines d'une espèce de référence (connue comme présentant le taux le plus élevé en toxines), dépassent les limites réglementaires, la récolte des autres espèces de la même zone n'est autorisée que si des analyses complémentaires, pratiquées sur ces espèces révèlent des teneurs en toxine inférieures aux limites.

Ainsi, dans le cas des toxines lipophiles, la moule est l'espèce de référence (sentinelle) retenue. Ceci signifie qu'un résultat défavorable impliquant uniquement les moules doit conduire à la fermeture de la zone de production pour l'ensemble des coquillages présents (huîtres, praires, palourdes, coques...). La récolte des autres espèces que la moule pourra ensuite être autorisée sur la base d'un seul résultat d'analyse favorable, sur chacune de ces espèces. Cette autorisation de récolte est conditionnée par le maintien d'une surveillance de la toxicité sur chacune de ces autres espèces, tant que les résultats d'analyse pour l'espèce de référence (ici la moule) dépassent les seuils de contamination réglementaire.

4.2) Mesures de surveillance sanitaire et d'information de la populatlon

Après réception d'un signalement indiquant la contamination élevée de coquillages produits dans les zones de production du département, transmis par la DDAM, les services des DDASS évaluent l'opportunité de prendre des mesures de surveillance sanitaire ou d'information de la population. Ces mesures peuvent notamment être les suivantes

- une surveillance sanitaire renforcée de la population :
  - information des médecins, pharmaciens, laboratoires d'analyses de biologie médicale, centres anti-poison et établissements de santé ;
  - suivi et évaluation des signalements d'effets sanitaires pouvant être en lien avec la consommation de coquillages ;
- l'information de la population locale vis-à-vis des risques sanitaires liés à la cconsommation des coquillages, par l'intermédiaire des maires ou des services de la préfecture ;
- une surveillance renforcée de la contamination des coquillages des gisements naturels fréquentés pour la pêche à pied de loisir (ex : réalisation de tests phycotoxines).

4.3) La mise en œuvre du principe de précaution

Le règlement (CE) n° 178/2002, chapitre 2, section 1, article 7 dispose que « *Dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de santé choisi par la Communauté, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres d'informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque ».*

II précise également à la section 4, article 14 point 8 que *« la conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette dentée alimentaire est dangereuse ».*

Ce principe peut être appliqué à l'appréciation du préfet, s'il y a lieu de penser que la santé humaine peut être mise en péril, par exemple, en cas d'observation d'une très forte efflorescence de phytoplancton toxique ou de l'apparition de cas d'intoxications alimentaires dont l'origine pourrait être rattachée la consommation de coquillages.

4-4) Publication des arrêtés de gestion des zones de production et diffusion de l'information

Les arrêtés de gestion des zones da production doivent être publiés au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Les arrêtés doivent être diffusés sans délai aux services locaux compétents, aux professionnels ainsi qu'aux administrations centrales concernées (DPMA, DGAL, DGS, DGCCRF).

5) Échanges d'informations

Les services placés sous l'autorité du préfet procèdent à l'échange rapide des informations utiles à leurs missions. Ces échanges s'effectuent en particulier dans les situations suivantes :

- la DDAM informe la Direction départementale des services vétérinaires (DDSV), la Direction départementale des affaires sanitaires et sociates (DDASS) et la Direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) de son département en cas de dépassement des seuils de surveillance de l'eau (phytoplancton toxique) ou des coquillages (phycotoxines) ;

- la DDSV informe la DDAM, la DDASS et la DGCCRF de son département (et le cas échéant du département dont sont originaires les coquillages, par l'intermédiaire de la DDSV de ce département) :
    - si la surveillance des coquillages mis sur le marché met en évidence des lots de coquillages non conformes avec dépassement des seuils de phycotoxines ;
    - en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire ayant pour origine possible des coquillages ;
- la DDASS informe la DDAM, la DDSV et la DGCCRF de son département en cas de :
    - dépassement des seuils de surveillance de l'eau (phytoplancton) ou des coquillages (phycotoxines) sur des gisements de pêche à pied de loisir situés hors zone de production ;
    - signalement d'effets sanitaires (toxi-infections alimentaires, maladies à déclaration obligatoire ou signalements des réseaux sentinelles locaux) suspectés d'être associés à la consommation de coquillages.

Ces échanges d'information s'inscrivent dans le cadre du fonctionnement normal des pôles de compétence, des missions inter-services ou des délégations inter-services sécurité sanitaire des aliments». Ces structures mettent en œuvre le protocole interministériel de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments appliqué à l'hygiène alimentaire du 29 décembre 2006.

Les services de tutelle sont tenus informés conformément aux instructions en vigueur, notamment à celles relatives à la gestion des alertes.

6) Dispositions complémentaires

Lors de la fermeture d'une zone de production exploitée, il est nécessaire de prendre en considération :

- les modalités d'utilisation de l'eau provenant de cette zone ;
- le devenir des coquillages récoltés dans cette zone et qui se trouvent dans les établissements conchylicoles ou sur le marché [2].

Aussi convient-il d'indiquer dans l'arrêté préfectoral les mesures concernant les différents lots de coquillages et celles relatives à l'eau utilisée dans les établissements conchylicoles.

A cette fin, il conviendra, dans la mesure du possible, d'estimer la date de survenue de la contamination. La date retenue pour mettre en oeuvre les dispositions de l'arrêté concernant les coquillages et le pompage de l'eau :

- ne pourra être postérieure à date de prélèvement qui a permis de révéler la contamination des coquillages ;
- sera proposée en fonction du risque (contaminant en cause et autres éléments d'appréciation du risque) et de l'incertitude entourant son estimation, entre la date précédant la date de prélèvement qui a permis de révéler la contamination des coquillages et celle du dernier prélèvement ayant abouti à un résultat favorable de la surveillance de zone.

[2] Lorsque la fermeture d'une zone de protection exploitée intervient, des coquillages impropres à la consommation peuvent se trouver dans les établissements conchylicoles ou sur le marché. Or les délais entre le prélèvement sur zone et la diffusion des résultats d'analyses sont de 4 à 5 jours pour la recherche de toxines lipophiles. Ces coquillages ne doivent donc pas être mis à la consommation.

6.1) Notion d'eau de mer propre et modalités d'utilisation d'une eau provenant de la zone contaminée

La qualité des coquillages est largement tributaire de la qualité de l'eau dans laquelle ils sont immergés.

Conformément à la réglementation en vigueur [3], de l'eau potable, de l'eau propre ou rendue propre doit être utilisée pour le travail dos coquillages dans les établissements (purification, immersion, finition,…).

Toutefois, lors de la contamination phycotoxinique d'une zone de production, l'utilisation d'une eau provenant d'une zone fermée peut entrainer une contamination des coquillages dans les centres conchylicoles. Par conséquent, en l'absence d'un avis scientifique favorable, l'utilisation directe de l'eau de mer pompée dans une zone fermée est interdite.

6.2) Coquillages propres à la consommation et pouvant être commercialisés

Sous réserve que de l'eau propre soit disponible dans l'établissement conchylicole, les coquillages suivants peuvent être mis à la commercialisation :

- les coquillages originaires d'une autre zone ouverte
- les coquillages récoltés dans la zone concernée, avant la date de survenue de la contamination (qui doit être, dans tous les cas, antérieure à la date de prélèvement des mollusques pour lesquels des résultats d'analyse défavorables ont été obtenus).

6.3) Coquillagog impropres à la consommation et ne pouvant être commercialisés

Les coquillages considérés comme impropres à la consommation et ne devant pas être commercialisés sont :

- les coquillages récoltés (produits ou stockés) dans la zone incriminée, à une date postérieure à la date estimée de survenue de la contamination phycotoxinique
- les coquillages travaillés (immersion, finition, purification...) avec de l'eau pompée dans la zone à une date postérieure à la date estimée de survenue de la contamination et considérée comme impropre.

La règlementation (règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII chapitre VIII point 2) prévoit que les coquillages ne doivent pas être ré-immergés ou aspergés après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition. Cependant, les coquillages présents dans l'établissement, qui ne sont pas conditionnés et qui ne peuvent pas être commercialisés peuvent être ré-immergés. La ré-immersion sera effectuée uniquement dans leur zone de récolte, afin d'éviter tout risque de contamination des autres zones de production.

Concernant les coquillages mis sur le marché, les responsables des établissements doivent procéder à leur retrait, voire à leur rappel, conformément aux articles 18 et 19 du règlement (CE) n° 178/2002. Etant donné le mode de consommation des coquillages vivants, le rappel des coquillages contaminés peut être difficile à mettre en œuvre. Le Préfet apprécie sa portée en fonction de la nature du contaminant.

Une information des consommateurs sur les symptômes pouvant survenir suite à la consommation de ces coquillages pourra également être envisagée, par l'intermédiaire d'un communiqué de presse, pour favoriser une prise en charge médicale rapide.

---

[3] Règlement (CE) n° 852/2004, annexe VII, point 1. ; Règlement(CE) n° 852/2004, article 2, point 1.h ; Règlement (CE) n° 853/2004, annexe iIII, section VII, chapitre II point B.1.c ; Règlement (CE) n° 852/2004, article 2, point 1.f.

En cas de défaillance des professionnels concernés dans le relais de l'information, lorsque l'urgence le justifie ou lorsqu'une perte de traçabilité du produit est constatée, une communication à l'échelon national peut être mise en place.

Les coquillages considérés comme impropres à consommation sont généralement destinés à la destruction (matière de catégorie 2, conformément au règlement (CE) n° 1774/2002), sous la responsabilité des professionnels qui doivent en conserver la preuve.

6.4) Protocole de fonctionnement des établissements en circuit fermé, principe et évolution

Lors d'une contamination deg zones de production, les établissements conchylicoles directement concernés peuvent continuer à fonctionner sous réserve qu'ils assurent un approvisionnement sécurisé en coquillages et en eau. Lors de cette période à risque accru, les garanties nécessaires apportées par les professionnels doivent être renforcées et faire l'objet d'un protocole approuvé par le Préfet et cosigné avec le représentant de la Section Régionale Conchylicole locale. Chaque professionnel souhaitant commercialiser des coquillages dens cette période doit alors s'engager à respecter les conditions édictées dans le protocole.
La mise en oeuvre de ces protocoles fera l'objet d'un renforcement du dispositif d'autocontrôles et de contrôles officiels.

L'objet d'un tel protocole est de décrire les différentes possibilités d'approvisionnement en eau et en coquillages en période de fermeture et les garanties supplémentaires associées, en anticipation d'un épisode de contamination de la zone de production. Il est préparé par la Section Régionale Conchylicole, et soumis à l'approbation des administrations concernées (DDSV et DDAM), qui peuvent s'appuyer sur l'avis du laboratoire de l'IFREMFR concerné.

Afin de faciliter la rédaction des protocoles locaux, qui devront être adaptés à chaque bassin de production, un protocole-type national est en cours de rédaction. II sera communiqué à l'ensemble des préfets dès qu'il aupa été validé.

Dans l'attente de ce protocole-type, il convient pour autant de ne pas freiner les initiatives locales et d'examiner toute demande locale, en étroite concertation avec le niveau central.

En cas de manquements constatés aux dispositions du protocole, il conviendra de suspendre l'activité des établissements ou de susponclre ou retirer l'agrément des établissements concernés, comme le prévoit réglementation. L'adhésion des professionnels à ce principe et, en premier lieu, de leurs représentants locaux, doit être acquise préalablement à la formalisation de ce protocole.

Le directeur de cabinet
Michel CADOT

Le directeur de Cabinet
Georges-François LECLERC